

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang**

Bakpao merupakan makanan tradisional Tionghoa yang sudah mendunia serta banyak dikonsumsi di berbagai negara salah satunya Indonesia. Pangan ini di Indonesia dikenal sebagai bakpao sebagai makanan sarapan dari bahasa *hokkian* yang dituturkan oleh mayoritas orang Tionghia di Indonesia (Hidayat, 2019). Bakpao merupakan makanan peninggalan dari Tionghoa pada jaman dahulu dimana perdagangan masih melalui berlayar dari bangsa satu ke bangsa lain yang mana ada seorang menteri dan ahli strategis militer Tionghoa bernama Zhuge liang yang menjadikan daging hewan buruannya dibungkus oleh adonan tepung dan akhirnya dialirkan ke sungai kemudian dijadikan makanan bakpao (Mawaddah, 2023).

Bakpao umumnya berisi daging babi karena orang Tionghoa kebanyakan memang mengonsumsi daging babi akan tetapi di Indonesia mengonsumsi dengan isian yang halal karena mayoritas masyarakat di Indonesia beragama muslim sebenarnya arti bak itu bukanlah daging babi, melainkan daging yang dibungkus, bakpao sendiri dapat diisi seperti coklat, kacang hijau dan salah satunya daging sapi karena bakpao yang dikonsumsi pada umumnya di Tionghoa adalah daging babi yang mana daging babi termasuk daging merah yang sama dengan daging sapi seperti dijelaskan (Lema, 2019) daging sapi, babi dan kambing (termasuk dalam daging merah) sedangkan daging unggas ialah daging ayam yang (termasuk dalam golongan daging putih).

Bentuk bakpao yang bulat dan berwarna putih kurang menarik karena tampilannya yang polos, namun bakpao merupakan salah satu makanan yang sering diperdagangkan oleh masyarakat Indonesia, karena pembuatannya relatif mudah dan mudah dimakan. Bakpao buatan Indonesia hampir sama dengan bakpao pada umumnya yaitu menggunakan tepung terigu sebagai bahan dasarnya, tepung terigu memiliki keunggulan kandungan gluten. Sifat elastis dari penambahan air ke dalam adonan membuat bakpao memiliki tekstur yang lembut dan halus (Arifin, 2021).

Menurut (Ariska, 2018) dalam penelitiannya, jajanan sudah menjadi kebiasaan bagi anak sekolah. Berdasarkan Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) tahun 2014, terdapat 78% anak sekolah mengkonsumsi makanan disekitar sekolah. Frekuensi konsumsi makanan jajanan yang tinggi menunjukkan makanan jajanan memegang peranan penting dalam memenuhi kecukupan zat gizi khususnya protein. Diketahui asupan protein nabati tertinggi sebanyak 68.3%, sedangkan protein hewani baru mencapai 31.7% (Yunianto, 2023).

Kementerian Kelautan dan Perikanan mencatat angka konsumsi ikan nasional pada 2021 mencapai 55,16 kg/kapita setara ikan utuh segar. Sementara itu, kenaikan angka konsumsi ikan terendah terjadi pada 2020 yaitu 54,56 kg/kapita. Angka ini hanya tumbuh 0,11% dibanding tahun sebelumnya. Angka konsumsi ikan pada 2024 ditargetkan sebesar 62,5 kg/kapita setara ikan utuh segar. Data tersebut menunjukkan bahwa konsumsi ikan belum merata di seluruh Indonesia. Pemerintah melalui KKP menargetkan angka konsumsi ikan tahun 2022 sebesar 59,53 kg/kapita/tahun untuk mencapai target AKI Nasional (Ramadhan, 2021).

Indonesia merupakan negara dengan jumlah ikan air tawar terbesar ketiga di dunia setelah Brazil dan China (Khalil, 2019). Salah satu ikan air tawar yang banyak dikembangkan di Indonesia adalah ikan patin karena tingginya permintaan baik di pasar dalam negeri maupun luar negeri. Produksi ikan patin dalam negeri terus berkembang menjadi 31.490 ton sejak tahun 2006 dan meningkat signifikan menjadi 651.000 ton pada tahun 2012 (Oktaviani, 2021).

Provinsi Riau dengan produksi sebesar 437.11 ton (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2016). Ikan patin dibudidayakan di Kota Pekanbaru dengan jumlah produksi mencapai 3–6 ton setiap panen. Untuk mencegah limbah produksi dan memperpanjang masa simpannya maka dilakukan pengolahan ikan patin (Sari, 2019).

Ikan patin memiliki kandungan protein yang tinggi sehingga baik digunakan sebagai sumber protein dalam asupan makan sehari-hari yaitu Kandungan gizi pada daging ikan patin air 82.22%, protein 14.53 %, lemak 1.09 %, abu 0.74 % (Rahmawati, 2013). Ikan patin mengandung asam lemak tak jenuh yang sangat baik bagi kesehatan, ikan patin memiliki kandungan asam lemak esensial DHA sebesar 4,74% dan EPA mencapai 0,31%. kandungan omega - 3 yang terdapat

pada ikan patin menjadikan istimewa karena biasanya terdapat pada ikan laut seperti tuna dan salmon. Selain itu terdapat kandungan kolestrol rendah hanya 21-30 mg untuk setiap 100 gr (ghina, 2020).

Berdasarkan TKPI kandungan protein daging sapi 100 gr 18,7 gr sedangkan protein daging ikan patin 100 gr 14,53 gr. Tetapi harga daging ikan patin lebih rendah dibandingkan dengan daging sapi yang lebih mahal seperti hasil survei pasar yaitu ikan patin *fillet* 1 kg Rp.32.000 sedangkan daging sapi 1kg Rp 130.000. Ikan patin juga memiliki nilai biologis yang sangat tinggi yaitu 80% jaringan pengikatnya sedikit dan umumnya memiliki daging yang tebal, sehingga memungkinkan untuk dijadikan berbagai macam olahan (Aisyah,2021).

Bunga telang (*Clitoria ternatea L*) adalah tanaman yang berasal asli Indonesia di kota Ternate. Tanaman ini memiliki variasi genetik yang tersebar di berbagai pulau di Indonesia Selain memiliki berbagai manfaat tanaman bunga telang juga relatif mudah ditanam dan tidak memerlukan perawatan yang rumit, bunga telang dapat di produksi di provinsi Riau karena memiliki tanah yang subur dan bunga telang termasuk tanaman merambat dan bisa ditemukan di pekarangan rumah, perkebunan, atau di tepi sawah (Angriani, 2019). Bunga telang memiliki warna yang menarik dan digunakan sebagai pewarna alami (Khalil, 2019).

Bunga telang (*Clitoria ternatea L*) merupakan pewarna makanan alami yang aman untuk dikonsumsi. Warna ungu bunga telang digunakan di beberapa negara seperti India sebagai sayuran dan di Malaysia untuk mewarnai beras ketan menjadi ungu serta mempercantik makanan tetapi juga memiliki nilai estetika seperti warna dan penyajian yang menarik. Penambahan warna alami dapat dilakukan dengan pigmen tumbuhan seperti wortel, ubi ungu, bunga telang dan lain-lain. Tampilan warna yang menarik bunga telang juga memiliki nilai gizi yang baik seperti senyawa fungsional yaitu antioksidan. Pemanfaatan bunga telang masih belum optimal di Indonesia sehingga perlu pengenalan pewarna ungu alami dan inovatif (Handito, 2022).

Oleh karena itu, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai “Uji Tingkat Kesukaan dan Kadar Protein Bakpao Isi Ikan Patin Dengan Pewarna bunga telang.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimana tingkat kesukaan dan kadar protein bakpao isi ikan patin dengan pewarna bunga telang?”.

## **1.3 Tujuan Penelitian**

### **1.3.1 Tujuan Umum**

Mengetahui tingkat kesukaan dan kadar protein bakpao isi ikan patin dengan pewarna bunga telang.

### **1.3.2 Tujuan Khusus**

- a. Mengetahui tingkat kesukaan terhadap warna bakpao isi ikan patin dengan pewarna bunga telang.
- b. Mengetahui tingkat kesukaan terhadap aroma bakpao isi ikan patin dengan pewarna bunga telang.
- c. Mengetahui tingkat kesukaan terhadap rasa bakpao isi ikan patin dengan pewarna bunga telang.
- d. Mengetahui tingkat kesukaan terhadap tekstur bakpao isi ikan patin dengan penambahan warna bunga telang.
- e. Mengetahui protein bakpao isi ikan patin pewarna bunga telang.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

### **1.4.1 Bagi Peneliti**

Sebagai bentuk aplikasi pengetahuan dan keterampilan penulis dibidang ilmu teknologi pangan sehingga mampu membuat bakpao isi ikan patin pewarna bunga telang dan penulis dapat mengetahui sifat organoleptik dan kadar protein dari bakpao isi ikan patin pewarna bunga telang.

### **1.4.2 Bagi Institusi Pendidikan**

Sebagai sumber referensi dan masukan dalam melaksanakan penelitian selanjutnya tentang bakpao yang berisikan ikan patin dengan pewarna bunga telang.

### **1.4.3 Bagi Masyarakat**

Sebagai informasi untuk masyarakat agar memanfaatkan ikan patin dan bunga telang sebagai bahan pangan yang dapat dimanfaatkan dalam makanan yang semakin beragam.

### 1.5 Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian ini adalah:

- a. Ikan patin (*Pangasius sp*) yang digunakan dalam penelitian ini adalah ikan patin siam.
- b. Bunga yang digunakan dalam penambahan warna pada penelitian ini adalah bunga telang.
- c. Uji hedonik meliputi warna, aroma, tekstur dan rasa bakpao isi ikan patin dengan penambahan warna bunga telang.
- d. Kadar protein dari produk bakpao isi ikan patin dengan penambahan warna bunga telang.

Panelis yang berperan dalam penelitian ini adalah panelis agak terlatih berjumlah 25 orang